



EL PIQUERO

Restaurante

Entradas y Ceviches

Ceviche de anzuelo

Pesca del día en leche de tigre clásica, acompañado con camote glaseado, lechuga y choclo tierno.
S/. 33.00

Ceviche frutos del mar*

Langostinos, calamar, pulpo y pesca fresca del día, en leche de tigre con ají limo norteño, escoltado con camotes glaseados, choclo tierno y lechuga orgánica.
S/. 38.00

Ceviche bravazo

Pesca del día en leche de tigre a la crema de rocoto, con camotes glaseados, choclo tierno y lechuga.
S/. 36.00

Pankita de pulpo

Tentáculos de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera, acompañado con papa dorada y una emulsión de rocoto.
S/. 27.00

Brocheta de pescado y molusco

Tentáculo de pulpo y pesca del día, a la parrilla con papa al mortero y con chimichurri clásico.
S/. 29.00

Tiradito en tres colores*

Finas láminas de pescado fresco, en crema ligera de rocoto, ají amarillo y olivo acompañados de su Parmentier de camote glaseado y choclo tierno.
S/. 39.00

Sopas y Ensaladas

Sudado de pescado*

Pesca fresca del día con un aderezo de ajíes en fumet concentrado, con unos toques de chicha de jora norteña, aromatizado con culantro y acompañado de arroz blanco.
S/. 35.00

Gaspacho arena blanca

Sopa fría a base de tomates orgánicos y manzana con macedonia de peras decorado con menta. (V)
S/. 20.00

Jardín de vegetales

Frescos vegetales con mixtura de lechugas orgánicas, con una vinagreta balsámica y aceite de oliva extra virgen. (V)
S/. 20.00

Ensalada ave Cesar*

Mezclum de lechugas orgánicas, texturas de queso parmesano con panceta ahumada y dados de pollo salteado, decorado con tostaditas de pan y una emulsión de anchoas.
S/. 28.00

Fondos y Pastas

Tacu tacu con mariscos*

De frejol bayo, con salsa de mariscos y ajíes a la crema, decorado con sarsa criolla y escamas de parmesano.
S/. 40.00

Lomo saltado al fuego vivo

Lomito fino salteado en alta temperatura, cebolla, ají, tomate, aromatizado con culantro, vinagre y salsa de soya, acompañado con arroz, papas fritas y huevo frito.
S/. 40.00

Pescado en salsa de langostinos*

Pescado del día en salsa de langostinos y toques de panca y ají fresco, escoltado con majado de yuca, decorado con textura crocante de ají amarillo.
S/. 42.00

Ají de gallina

Crema de ajíes y trocitos de carne de gallina, con toques de queso parmesano, escoltados con arroz blanco y papas sancochadas.
S/. 35.00

Pollo a la plancha en risotto de pachamanca

Filete de pollo a la plancha acompañado con un risotto en sabores de pachamanca decorado con parmesano crocante.
S/. 32.00

Fetuccini a la huancaína

Fetuccini en salsa huancaína, decorado con parmesano. (V)
S/. 28.00

Risotto primavera con hongos de porcón

Cre moso risotto con vegetales orgánicos y hongos de porcón, decorado con polvo de hongos y parmesano en texturas. (V)
S/. 38.00

Pasta primavera

Spaguetti con vegetales salteados al acite de olivo, aceituna negra y verde. (V)
S/. 26.00



Platos regionales

Seco de cabrito*

Cabrito lechal cocido a baja temperatura, acompañado con frejoles, arroz blanco y salsa criolla.
S/. 41.00

Arroz con pato

Pato en cocción de aderezo a base de culantro, cerveza negra, chicha y zapallo loche, coronado con salsa criolla, y hojas de culantro.
S/. 41.00

Pesca del día

Pesca fresca del día, acompañada de una ensalada fresca y papas doradas a la mantequilla y perejil.
S/. 40.00

Seco de Chabelo

Plato criollo norteño, aderezo criollo con lomito picado, y majado de plátano verde, coronado con chifles, cancha y salsa criolla.
S/. 40.00

Langosta*

Langosta de la caleta de Grau en salsa de ajos acompañado de papa amarilla al horno.
• Pedir con 24 horas de anticipación.
S/. 125.00

Postres

Tiramisú

Mascarpone casero con crema de leche, bizcotelas embebidas en sirope de café, espolvoreada con cacao en polvo y decorado con frutas de estación.
S/. 21.00

Gran clásico peruano

Arroz en tres leches, mazamorra con guindones, piña, manzana, decorado con manzana deshidratada.
S/. 18.00

Copa de helado

Helado casero de vainilla, decorado con chantillí y fudge.
S/. 18.00

Torta de chocolate

Torta húmeda rellena con manjar y bañado con fudge casero de chocolate, decorado con cobertura rallada y filigrana.
S/. 22.00

Cheesecake de fruta de temporada

Hecho a base de queso crema y nata montada, coronado con salsa de frutas de temporada, decorado con menta y frutas frescas.
S/. 18.00

Bebidas frías

Agua

S/. 6.00

Gaseosa

(Inca Kola, Coca Cola, Fanta y Sprite)
S/. 6.00

Cerveza Pilsen

(Perú)
S/. 12.00

Cerveza Cusqueña

(Perú)
S/. 13.00

Cerveza Corona

(México)
S/. 14.00

Limonada

S/. 8.00

Bebidas calientes

Café expresso

S/. 5.00

Café expresso doble

S/. 7.00

Café con Leche

S/. 5.50

Café americano

S/. 4.50

Infusiones

S/. 4.00

Precios expresados en Soles.

Incluyen impuestos.

(V) Platos Vegetarianos.

* No incluidos en el servicio de media pensión.





EL PIQUERO

Restaurante

Entradas y Ceviches

Pulpo al olivo

Finas láminas de pulpo, bañado con una emulsión de aceituna de botija, acompañado de galleta, parmesano crocante y macedonia de palta.
S/. 30.00

Ceviche frutos del mar*

Langostinos, calamar, pulpo y pesca fresca del día, en leche de tigre con ají limo norteño, escoldado con camotes glaseados, choclo tierno y lechuga orgánica.
S/. 38.00

Tartare de atún

Atún aleta amarilla con toques peruano y japonés, con jardinera de palta, decorado con perlas de maracuyá y crocante wantan.
S/. 25.00

Tiradito en tres colores*

Finas láminas de pescado fresco, en crema ligera de rocoto, ají amarillo y olivo acompañados de su Parmentier de camote glaseado y choclo tierno.
S/. 39.00

Sopas y Ensaladas

Dieta de pollo

Consomé de ave con verduras y fideos cabello de ángel, papa amarilla y pollo en dados.
S/. 22.00

Sopa criolla

Aderezo de cebolla y ajos con ajíes peruanos con lomito fino picado, aromatizado con orégano, acabado con un toque de leche y decorado con huevo frito.
S/. 27.00

Jardín de vegetales

Frescos vegetales con mixtura de lechugas orgánicas, con una vinagreta balsámica y aceite de oliva extra virgen. (V)
S/. 20.00

Ensalada de palmito y palta

Corazón de palmito con un parmentier de palta, fresca lechuga orgánica, tomate, champiñones, decorado con choclo y su vinagreta de la casa. (V)
S/. 22.00

Ensalada con queso azul*

Mezcla armoniosa de lechugas y peras con un toque crocante de almendras caramelizada, espolvoreado con queso roquefort y una reducción de vino tinto, decorado con germinado de soya. (V)
S/. 27.00

Pizzas artesanales (a la leña)

Pizza americana

Clásica pizza americana, queso mozzarella y jamón inglés.
S/. 35.00

Pizza hawahiana

Queso mozzarella, jamón, piña.
S/. 37.00

Pizza carnívora

Queso mozzarella, jamón, chorizo, tocino, y carne molida.
S/. 46.00

Pizza vegetariana

Queso mozzarella, salsa de tomate, con vegetales salteados en aceite de olivo. (V)
S/. 34.00

Horario: de 18:00 a 23:00 horas

Fondos y pastas

Arroz con mariscos

Selección especial de frutos del mar según la temporada, aderezo criollo con ají panka, acompañado con sarsa criolla.
S/. 34.00

Atún en salsa de fruta pasión

Lomo de atún aleta amarilla a la plancha, bañada en una reducción de maracuyá, acompañado con un puré ligero de guisantes y verduras al wok.
S/. 32.00

Spaguetti al pesto

Salsa a base de hierba real con aceite de olivo, nueces, parmesano, coronado con parmesano rayado. (V)
S/. 25.00

Pollo a la plancha en risotto de pachamanca

Filete de pollo a la plancha acompañado con un risotto en sabores de pachamanca decorado con parmesano crocante.
S/. 32.00

Pasta vegetariana

Fettuccini en concase de tomate y albahaca fresca, aceite de olivo extra virgen con ajos, acabado con parmesano. (V)
S/. 24.00

Bife de chorizo

Servido con papas doradas y chimichurri
S/. 40.00



Platos regionales

Seco de cabrito*

Cabrito lechal cocido a baja temperatura, acompañado con frejoles, arroz blanco y salsa criolla.
S/. 41.00

Arroz con pato

Pato en cocción de aderezo a base de culantro, cerveza negra, chicha y zapallo loche, coronado con salsa criolla, y hojas de culantro.
S/. 41.00

Pesca del día

Pesca fresca del día, acompañada de una ensalada fresca y papas doradas a la mantequilla y perejil.
S/. 40.00

Seco de Chabelo

Plato criollo norteño, aderezo criollo con lomito picado, y majado de plátano verde, coronado con chifles, cancha y salsa criolla.
S/. 40.00

Langosta*

Langosta de la caleta de Grau en salsa de ajos acompañado de papa amarilla al horno.
• Pedir con 24 horas de anticipación.
S/. 125.00

Postres

Tiramisú

Mascarpone casero con crema de leche, bizcotelas embebidas en sirope de café, espolvoreada con cacao en polvo y decorado con frutas de estación.
S/. 21.00

Gran clásico peruano

Arroz en tres leches, mazamorra con guindones, piña, manzana, decorado con manzana deshidratada.
S/. 18.00

Copa de helado

Helado casero de vainilla, decorado con chantillí y fudge.
S/. 18.00

Torta de chocolate

Torta húmeda rellena con manjar y bañado con fudge casero de chocolate, decorado con cobertura rallada y filigrana.
S/. 22.00

Cheesecake de fruta de temporada

Hecho a base de queso crema y nata montada, coronado con salsa de frutas de temporada, decorado con menta y frutas frescas.
S/. 18.00

Bebidas frías

Agua

S/. 6.00

Gaseosa

(Inca Kola, Coca Cola, Fanta y Sprite)
S/. 6.00

Cerveza Pilsen

(Perú)
S/. 12.00

Cerveza Cusqueña

(Perú)
S/. 13.00

Cerveza Corona

(México)
S/. 14.00

Limonada

S/. 8.00

Bebidas calientes

Café expresso

S/. 5.00

Café expresso doble

S/. 7.00

Café con Leche

S/. 5.50

Café americano

S/. 4.50

Infusiones

S/. 4.00

Precios expresados en Soles.

Incluyen impuestos.

(V) Platos Vegetarianos.

* No incluidos en el servicio de media pensión.

